Faue piene.

Omi le faue amoglio/ Et quando sono bene a-
moglie fendile vn pocho da quello canto
ch non sono negre/ & caccia for pian pia-
no le faue dentro ch no se rompa la scō-
za/ Et dapoi togli de le amandole bianche
& nette/ & pistale molto bene cō vn pocha
dacqua rosata accio ch non facciano olio/
Et poniui assai zuccharo/ Et di questa ma-
teria impie le dette scorzo di faue/ & poi
restrimgile i seme ch parano faue mezo-
cotte/ & ponile a scaldar i vna pignatta/ o
padella/ ó altro vaso doue no sia ne acqua
ne altra cosa/ guardandole ch no ardesse-
no/ Et mitri le dette faue in scudelle a-
giongendoui di sopra vn pocho di brodo di
carne caldo/ cō vn pocho di petrosillo tagli-
to menuto cō vn poche de cipolle frutte &
tagliate menute/ & dapoi vn poche di spe-
tie dulci/ Et achi no piaceno le cipolle no lo pōre.

Menestr̄ d seme de canepa.

Er fare dudici menestre piglia vna libra di
seme dcanipa/ Et netialo & fallo bollire
in vna pignatta tanto ch se commci ad
aprir̄/ & dopoi togli vna libra damando-
le bianche/ & ben piste/ & miti cō esse il-
detto seme/ & pistalo molto bene/ & giun-
gendoui vna mollicha di pane/ Et di ste-
pera queste cose cō brodo di carne ó di pol-
lo magro & passala per la stamegnia/ Et
pomla abollir̄ i vna pignatta sopra labrascia
longi dal focho uoltando spesse uolte col-
cocchiaro/ Dapoi mettigli meza libra di
zuccharo/ & meza libra oncia di zenze-
uero/ & vn pocho dizafrano cō acqua ro-
sata/ & fatte le menestre mettigli sopra
de le spetie dolci.

Raviolí in tempo d carne

Er farne dece menestre/ Togli meza libra
dicaso vecchio/ & vn pocho daltro caso grasso
& vna libra di uentresca di porcho grassa
ó vero vna Tettha di vitella/ & cocila al-
lesso tanto ch sia ben disfatta/ Dapoi bat-
tila bene & togli de bone herbe ben bat-
tute/ & pepe/ Garofoli/ & Zenzeuero/ &
giongendoui il petto dun cappone pesto se
ebe bono migliori/ Et tutte queste cose di-
stemperale i seme/ Dapoi fagli la pasta bon
sottile/ & liga questa materia nela pasta
como vole essere/ Et questi raviolí non sia
no maiori dima meza castagna/ & poni-
li accocer̄ in brodo dicappone ó dicarne
bona/ facto giallo dizafrano quando bo-
lle/ Et lassali bollir̄ per spatio de doi pa-
treñostri/ Dapoi fame menestre/ & met-
tili di sopra caso gratto & spetie dolci me-
scolate insieme/ Et simili raffioli si posson
fare di petto di fasani & starne & altre
uolatile—.

Maccaroni Siciliani.

Iglia de la farina bellissima/ & in pastala cō
bianchi douo & cō acqua rosa/ overo con